

Creime

Nous avons le plaisir de vous accueillir de 7h à Minuit tous les jours.
La cuisine sert de 7h à 15h30 et de 18h30 à 22h30

Pains & viennoiseries

- ❖ Viennoiserie au choix : 1,50 €
- ❖ Tartines (tradition, baguette aux graines ou pain sans gluten) confitures maison & beurre : 4,50 €
- ❖ Pain de campagne perdu, caramel beurre salé : 7 €

Pâtisseries maison

- ❖ Banana bread à la cannelle : 4,50 €
- ❖ Cake au citron bio : 4,50 €
- ❖ Cookie au choix (chocolat noir et noix, tahini et chocolat ou thé matcha et chocolat blanc) : 4,50 €
- ❖ 3 financiers miel et romarin: 5,50€

Pancake

- ❖ Stack de 3 pancakes maison, sirop d'érable, fruits de saison et chantilly maison : 11 €

Bowl & yaourts

- ❖ Yaourt de la ferme des Peupliers à la vanille ou aux fruits : 4 €
- ❖ Bol de fruits de saison & chantilly maison : 8 €
- ❖ Granola bowl maison aux fruits de saison et fromage blanc : 9 €

Oeufs & toast

- ❖ Oeufs bio brouillés aux champignons de Paris & pain de campagne grillé à l'huile d'olive : 7 €
- ❖ Oeufs bio brouillés au bacon & pain de campagne grillé à l'huile d'olive : 8 €
- ❖ Oeufs bénédictines, bun maison, bacon ou saumon gravlax, sauce hollandaise et mesclun : 11 €
- ❖ Supplément champignons ou Emmental : 2 €
- ❖ Supplément bacon ou saumon : 4 €

Plats

- ❖ Gaspacho andalou & pastèque : 8 €
- ❖ Beignets de courgettes, aux herbes et à la fête, sauce au yaourt et za'atar : 9 €
- ❖ Poulet français mariné au thym et frit, sauce aigre douce, salade d'herbes : 11 €
- ❖ Burratina, pesto de basilic maison, pistaches torréfiées et tomates cerises grillées : 12 €
- ❖ Saumon gravlax au pamplemousse et au thé à la bergamote, mayo scandinave et aneth : 13 €
- ❖ Filet de dorade grillé, sauce vierge aux agrumes et aux pignons, polenta crémeuse : 16 €
- ❖ Burger maison, steak 150g, pickles, bacon, reblochon, barbecue maison, iceberg & frites maison : 18 €
- ❖ Burger maison, poulet frit, pickles de concombre, Savora, cheddar mature & frites maison : 18 €

Sides

- ❖ Frites maison : 4 €
- ❖ Salade assaisonnée : 4 €

Charcuteries & Fromages

- ❖ Pâté Béarnais (130g) & guindillas : 11 €
- ❖ Petite assiette de charcuteries basques, guindillas & beurre salé : 11 €
- ❖ Petite assiette de fromages artisanaux & confiture maison : 11 €
- ❖ Grande assiette de charcuteries basques, guindillas & beurre salé : 18 €
- ❖ Grande assiette de fromages artisanaux & confiture maison : 18 €
- ❖ Grande assiette mixte : 24 €

Formule Breakfast 15€ (de 7h00 à 12h00)

- ❖ Une boisson chaude au choix
- ❖ Un jus au choix

- ❖ Une viennoiserie ou des tartines au choix
- ❖ Oeufs bio brouillés aux champignons ou au bacon

Formule Déjeuner 22€ (de 12h00 à 15h00)

- ❖ Un filet de dorade ou un burger au choix
- ❖ Un gaspacho ou une pâtisserie maison au choix

- ❖ Une boisson chaude au choix ou jus d'orange



Creime

Nous avons le plaisir de vous accueillir de 7h à Minuit tous les jours.
La cuisine sert de 7h à 15h30 et de 18h30 à 22h30

Cafés (par la Compagnie du Café)

- ❖ Espresso, café allongé : 2,50 €
 - ❖ Café noisette : 3 €
 - ❖ Café filtre : 3,50 €
- ❖ Double espresso : 4 €
- ❖ Café crème ou cappucino : 5 €
 - ❖ Chocolat chaud : 5 €
 - ❖ V 60 : 7€
 - ❖ Thés au choix : 5 €

Jus frais (20cl)

- ❖ Jus d'orange ou de pamplemousse pressé : 5 €
- ❖ Jus detox (pomme, carottes et gingembre) : 6,50 €
- ❖ Jus centrifugé à base de pomme avec 2 ingrédients au choix (ananas, gingembre, carotte, fraise, citron, pamplemousse ou orange) : 6,50 €

Sodas

- ❖ Coca cola ou Coca cola zero (33cl) : 5€
 - ❖ Sprite (25cl) : 5 €
 - ❖ Orangina (33cl) : 5 €
 - ❖ Perrier (33cl) : 5 €
- ❖ Tonic water Fentimans (20cl) : 5 €
- ❖ Ginger Beer Fentimans (20cl) : 5 €
 - ❖ Kombucha (33cl) : 8 €

Bières pressions

Mells Brau Blonde : 25cl 4€ | 50cl 7€
PBC La Barge du Canal IPA : 25cl 5€ | 50cl 9€

Cocktails

- ❖ Carpano Spritz : 9 €
- ❖ Lillet Spritz : 9 €
- ❖ Suze Tonic : 9 €
- ❖ Moscow Mule : 11 €
- ❖ London Mule : 11 €
- ❖ Cancun Mule : 11 €
- ❖ Jamaican Mule : 12 €
- ❖ Pepino Spritz : 12 €
- ❖ Old fashion : 13 €
 - ❖ Negroni : 13 €
- ❖ Boulevardier : 14 €
- ❖ Mezcal Negroni : 14 €

Gin & Fentimans tonic

Tous nos gins sont servis avec une bouteille de 20 cl de Fentimans Tonic Water

- ❖ London Hill (Angleterre) : 11 €
- ❖ Normindia (Normandie) : 11 €
- ❖ Santa Ana (Charentes) : 15 €
 - ❖ Mare (Espagne) : 15 €
 - ❖ Aviation (USA) : 14 €
- ❖ Mare Capri (Espagne) : 14 €
- ❖ Engine gin (Italie) : 15 €



Creime

Nous avons le plaisir de vous accueillir de 7h à Minuit tous les jours.
La cuisine sert de 7h à 15h30 et de 18h30 à 22h30

Vins

	Verre	Bouteille
Blanc		
❖ Le Fruit Défendu/ Domaine Magellan / Vin de France / 2022	5,50€	29,00€
❖ Ventoux / Domaine de Fondrèche / Rhône / 2022	6,50€	32,00€
❖ Chardonnay / Domaine de la Croix Montjoie / IGP (Bourgogne) / 2021	7,00€	36,00€
Rosé	Verre	Bouteille
❖ Ventoux/ Domaine de Fondrèche / Rhône/ 2022	5,50€	29,00€
❖ La Matelotte / Domaine Dupuy de Lôme / Mont Caume / 2021	7,00€	36,00€
Rouge	Verre	Bouteille
❖ Un Air de Réméjeanne / Domaine la Réméjeanne / IGP Rhône / 2022	6,00€	30,00€
❖ Pur Jus / Domaine Julien Castell / IGP Méditerranée / 2021	6,50€	32,00€
❖ Fusion / Château le Geai / VdF (Bordeaux) / 2019	9,00€	42,00€

Whisky (4,5cl)

- ❖ Copper Dog (Speyside Blend) : 9 €
- ❖ Rozelieures (Single Malt France) : 12 €
- ❖ Writters tears (Irish Copper pot) : 13,50 €
- ❖ Rittenhouse (Straight Rye USA) : 14 €
- ❖ Fuji (Japanese Blended) : 15 €

Rhums (4,5cl)

- ❖ La Favorite Blanc (Agricole Blanc) : 11 €
- ❖ Plantation Original Dark (Rhum de mélasse) : 11 €
- ❖ Plantation Stinginf Fancy Pineapple : 13 €
- ❖ La Favorite Vieux (Agricole Vieux) : 16 €
- ❖ Santa Theresa 1791 (Solera Venezuela) : 17 €

Vodka (4,5cl)

- ❖ Romanov (Russie) : 11 €
- ❖ Squadron 303 (Angleterre) : 15 €

Tequila & Mezcal (4,5cl)

- ❖ Tequila la Casa Diego & Marian : 9 €
- ❖ Tequila Patron : 15 €
- ❖ Mezcal Los Javis : 12 €

Liqueurs (4,5cl)

- ❖ Menthe Pastille Giffard : 9 €
- ❖ Amaretto Disarono : 11 €
- ❖ Cédration Mattei : 12 €
- ❖ Généri Dolin : 12 €



Creime

We're happy to welcome you every day from 7AM till midnight
The kitchen serves from 7 AM to 3.30 PM and from 6.30 PM till 10.30 PM

Breads

- ❖ Viennoiseries of your choice : 1,50 €
- ❖ Tartines (French tradition, cereal baguette or gluten free bread) homemade jams & butter : 4,50 €
- ❖ Farmhouse bread french toast, homemade salted caramel sauce: 7 €

Homemade Pastry

- ❖ Cinnamon banana bread : 4,50 €
- ❖ Organic lemon cake: 4,50 €
- ❖ Homemade cookie : walnut and dark chocolate, tahini and dark chocolate or green matcha and white chocolate : 4,50 €
- ❖ 3 financiers rosemary & honey : 5,50€

Pancake

- ❖ Stack of 3 pancakes, maple syrup, seasonal fruits & homemade Chantilly: 11 €

Bowl & yaourts

- ❖ Farm yoghurt : vanilla or fruits : 4 €
- ❖ Seasonal fruit bowl & homemade Chantilly: 8 €
- ❖ Homemade granola bowl with fresh seasonal fruits & cottage cheese: 9 €

Eggs & toast

- ❖ Organic scrambled eggs with Paris mushroom & farmhouse bread toasted with olive oil : 7 €
- ❖ Organic scrambled eggs with bacon & farmhouse bread toasted with olive oil : 8 €
- ❖ Organic egg benedict, homemade bun, bacon or gravlax salmon, sauce hollandaise & salade: 11 €
 - ❖ Supp mushrooms or Emmental : 2 €
 - ❖ Supp bacon or salmon : 4 €

Courses

- ❖ Andalusian gazpacho & watermelon : 8 €
- ❖ Zucchini fritter, herbs & feta cheese, yogurt & za'atar sauce : 9 €
- ❖ Free range marinated fried chicken, homemade sweet and sour sauce, herb salad : 11 €
- ❖ Burratina, homemade basil pesto, grilled pistachios, roasted cherry tomatoes and arugula: 12 €
- ❖ Gravlax salmon with grapefruit & black tea, Scandinavian mayo & dill : 13 €
- ❖ Grilled sea bream, sauce vierge with citrus and pine nut, creamy polenta : 16 €
- ❖ Burger, 150g steak, pickles, bacon, reblochon, homemade barbecue, lettuce & French fries : 18 €
- ❖ Burger, fried chicken, pickled cucumber, Savora, matured cheddar & French fries : 18 €

Sides

- ❖ Homemade French fries : 4 €
- ❖ Green salad : 4 €

Charcuteries & Fromages

- ❖ Pâté Béarnais (150g) & guindillas : 11 €
- ❖ Plate of charcuteries basques, guindillas & salted butter : 11 €
- ❖ Plate of artisanal cheeses & homemade jam : 11 €
- ❖ Large plate of charcuteries basques, guindillas & salted butter: 18 €
 - ❖ Large plate of artisanal cheeses & homemade jam : 18 €
- ❖ Mixed plate of charcuteries & cheeses : 24 €

Breakfast Meal 15€ (from 7 AM to 12 PM)

- ❖ Your choice of hot beverages
- ❖ Your choice of juice

- ❖ One viennoiserie or tartine
- ❖ Organic scrambled eggs with mushrooms or bacon

Lunch Meal 22€ (from 12 PM to 3 PM)

- ❖ Grilled seabream filet or one burger
- ❖ Gaspacho or homemade pastry

- ❖ Your choice of hot beverage or orange juice

